

しあわせ広がる、OYCベーカリースタイル

OYC BAKERY STYLE

季節限定  
WINTER

チョコレートフラワーペースト

# 冬のヘーゼルナッツチョコラ



ジャンドゥーヤのような味わい

ヘーゼルナッツペーストを使用したジャンドゥーヤのような香ばしい味わいのチョコクリームです

独自製法によるなめらかな口当たり

キメの細かいなめらかな口当りに仕上げました



【商品名】 冬のヘーゼルナッツチョコラ

【名称】 チョコレートフラワーペースト

【使用食品への食品添加物表示例】 加工澱粉、グリシン、香料、酸味料

【アレルギー表示（府令7品目）】 卵・乳成分

【保存方法】 2～8℃

【賞味期限】 製造日起算 開封前60日

【内容量】 3kg(1kg×3) ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

Aug. 2022

# 冬のヘーゼルナッツショコラ のこだわり



## ジャンドゥーヤのような味わい

ヘーゼルナッツペーストを使用した、ジャンドゥーヤのような味わいのチョコクリームです。ナッツの香ばしい風味を楽しめる、大人の味わいに仕上げました。



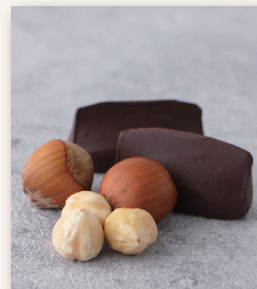
## こだわりの原料

トルコ産ヘーゼルナッツで作られたヘーゼルナッツペーストを使用しました。風味の強いパン生地と合わせても、ヘーゼルナッツの豊かな香りをお楽しみいただけます。



## 独自製法によるなめらかな口当たり

独自製法により、キメの細かいなめらかな口当りに仕上げました。ホイップクリームとあわせて、ふわとした軽い口当たりのクリームに仕上げるのもおすすめです。サンドをはじめとする生食用途はもちろん、包あんやトッピングなどの焼き込み用途としてもご利用ください。



## RECIPE

### ボンボローニ・ショコラ

イタリアのボンボローニをイメージした、ショコラドーナツです。冬のヘーゼルナッツショコラとチョコホイップのWクリームがうれしい、冬の贅沢な大人の味わいです。



#### 配合

<b>【中種】</b>		
小麦粉(ミリオン)	70%	
イースト(VF)●	3	
パン品質改良剤 (モアブルーS)●	0.1	
ぶどう糖	3	
全卵	20	
本格パン種 (パネトーネ種 Vecchio)●	5	
水	24	

<b>【本捏】</b>		
小麦粉(ナンバーワン)	30	
ベーキングパウダー(DF)●	4	
砂糖	18	
油脂:マーガリン	12	
油脂:ショートニング	10	
食塩	1.2	
脱脂粉乳	3	
水	14	

●は当社製品です。

#### 工程

**【中種】**  
 ミキシング:L 2M 2分  
 捏上温度:26℃  
 発酵条件:28℃/2時間

**【本捏】** 1/2油脂 1/2油脂  
 ミキシング:↓L 2M 4H 1 ↓M 3H 1分  
 捏上温度:27℃  
 フロアタイム:20分  
 分割重量:40g  
 ベンチタイム:20分  
 成型:冬のヘーゼルナッツショコラ● 2.5g

包あん(丸)  
 ホイロ時間:45分  
 ホイロ条件:35℃/85%RH  
 揚げ時間:5分  
 揚げ温度:180℃  
 仕上げ:チョコホイップ※15g 注入、  
 粉糖 適宜

※チョコホイップ  
 冬のヘーゼルナッツショコラ●:ホイップクリーム=1:1

### ヘーゼルナッツショコラデニッシュ

冬のヘーゼルナッツショコラを包んだショコラデニッシュです。2色のコントラストがおしゃれなバイカラーに仕上げました。サクサクとした生地とチョコクリームの香ばしいナッツの香りがおいしい一品です。



#### 配合

小麦粉(リスドオル)	100%
イースト(LT-3)●	5
パン品質改良剤 (ユーロベイクLS)●	0.3
パン品質改良剤 (オリコNB)●	0.4
砂糖	12
油脂:マーガリン	8
食塩	1.6
本格パン種 (クレム・ドゥ・ルヴァン)●	5
水	45

<b>【対生地】</b>	
ロールイン油脂	25

※黒生地  
 生地200gにココアパウダー7g、  
 ブラックココアパウダー3g、熱湯20g

#### 工程

油脂  
 ミキシング:↓L 3M 1分  
 捏上温度:21℃  
 フロアタイム:30分  
 大分割:2kg  
 リタード条件:0℃/15~20時間  
 ロールイン:ロールイン油脂500g  
 3つ折り3回  
 黒生地※を貼り付け伸展させる  
 厚さ:2.3mm  
 分割重量:60g(12×10cm)  
 成型:パン・オ・ショコラ成形  
 冬のヘーゼルナッツショコラ● 3.5g 包あん  
 ホイロ時間:60分  
 ホイロ条件:32℃/75%RH  
 焼成時間:16分(数か所斜めに切れ込みを入れる)  
 焼成温度:④205℃/⑤190℃

●は当社製品です。



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
 TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929 <https://www.oyc.co.jp>

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター  
 東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
 TEL:(03)3968-1110 FAX:(03)3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1  
 TEL:(06)6384-1224 FAX:(06)6338-4773